

IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **50**
- SRM **4.4**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **525 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **632.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **412.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **550 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	125 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	12.5 kg (9.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	750 g	60 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	500 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	250 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	250 g	20 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	250 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Earl Grey	1000 g	Fermentacja cicha	1 dni